

PATENT ABSTRACTS OF JAPAN

(11)Publication number : 01-304857

(43)Date of publication of application : 08.12.1989

(51)Int.Cl.

A23L 1/10

A23L 1/315

A23L 1/317

(21)Application number : 63-013433

(71)Applicant : NIPPON HAM KK

(22)Date of filing : 23.01.1988

(72)Inventor : ODA HIDETO
TAJI SHIROU
MURAKAMI MASAKI
HAMA TOSHINOBU

(54) PROCESSED FOOD AND PRODUCTION THEREOF

(57)Abstract:

PURPOSE: To obtain a readily edible processed food comprising boiled rice and various seasonings to be taken in good nutrition balance, packing a mixture of boiled rice and seasonings into a case consisting of an eatable protein.

CONSTITUTION: A mixture of boiled rice and seasoning, such as Western pilaf mixture containing boiled rice, animal meat, etc., is packed into a casing consisting of edible protein such as collagen, pig intestine or sheep intestine, preferably tubular casing. Then the casing is sealed and heated.

LEGAL STATUS

[Date of request for examination]

[Date of sending the examiner's decision of rejection]

[Kind of final disposal of application other than the examiner's decision of rejection or application converted registration]

[Date of final disposal for application]

[Patent number]

[Date of registration]

[Number of appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of requesting appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of extinction of right]

Copyright (C); 1998,2003 Japan Patent Office

THIS PAGE BLANK (USPTO)

⑨ 日本国特許庁(JP)

⑩ 特許出願公開

⑫ 公開特許公報(A)

平1-304857

⑤ Int. Cl.⁴

識別記号

庁内整理番号

⑬ 公開 平成1年(1989)12月8日

A 23 L

1/10
1/315
1/317

F-8114-4B

7803-4B

Z-7803-4B 審査請求 未請求 請求項の数 4 (全5頁)

⑭ 発明の名称 加工食品およびその製造方法

⑮ 特 願 昭63-13433

⑯ 出 願 昭63(1988)1月23日

⑰ 発 明 者 小 田 秀 人 兵庫県加古川市平岡町高畑451 日本ハム株式会社中央研究所内

⑱ 発 明 者 太 治 司 郎 兵庫県加古川市平岡町高畑451 日本ハム株式会社中央研究所内

⑲ 発 明 者 村 上 正 樹 兵庫県加古川市平岡町高畑451 日本ハム株式会社中央研究所内

⑳ 発 明 者 浜 敏 信 兵庫県加古川市平岡町高畑451 日本ハム株式会社中央研究所内

㉑ 出 願 人 日本ハム株式会社 大阪府大阪市中央区南本町3丁目6番14号

㉒ 代 理 人 弁理士 樋口 豊治 外1名

明 細 書

を含むことを特徴する、加工食品の製法。

1. 発明の名称

加工食品およびその製造方法。

2. 特許請求の範囲

- (1) 少なくともご飯と調味料との混合物が、可食性蛋白質で構成されたケーシング内に充填されていることを特徴とする、加工食品。
- (2) 上記ケーシングは、チューブ状のものである請求項1の加工食品。
- (3) ケーシング内に上記混合物が充填されたものに、一部が外部に露出する串が差されている請求項1または請求項2のいずれかに記載の加工食品。
- (4) 少なくとも、ご飯と、調味料とを混合してこれらの混合物を得るステップ、
上記混合物を可食性蛋白質で構成されたケーシング内に充填するステップ、
および、
上記混合物が充填され、かつ封止されたケーシングを加熱するステップ、

3. 発明の詳細な説明

【産業上の利用分野】

この発明は、日本人の主食であるご飯を含む種々の調理物を、それ自体で栄養バランス良く摂取することができ、しかも簡単に食することができる加工食品およびその製法に関する。

【従来の技術およびその問題点】

加工食品は、保存、持ち運びに便利であり、かつそのまま、あるいは簡単な調理で食することができるため、多種多様なものが市販され、利用されている。そうして、肉類を主原料とするものの代表的なものに、ハム、ソーセージ、調味、ちくわ等がある。

しかしながら、これら加工食品は、そのみを食していたのでは栄養バランスが悪く、あくまでも副食としてご飯等の主食とともに摂取すべきものである。

一方、米を主原料としていて簡単に食することができる加工食品は非常に少なく、わずかに、ご

飯をこねたものを比較的太い串に巻き付けて焼いて作られる「きりたんぽ」あるいは「きりたんぽ状の菓子」が存在するだけである。しかしながらこの「きりたんぽ」も、通常は串を抜いてちくわ状としたものを適当な長さに切り、なべ物に入れて食するのが普通であり、そのまま簡便食として食するものではない。

すなわち、従来は、種々多彩な加工食品が存在したとはいえ、これらはいくまでも副食として食することができるにすぎず、そのままで主食としての炭水化物、とくにご飯と、副食としてのその他の栄養物を同時にかつ簡便に摂取することができる加工食品は存在しなかったのである。

この発明は、上に述べた従来の問題を解決するためになされたものであって、炭水化物としてのご飯と、その他の栄養物、とくに蛋白質を、同時に、かつ簡便に摂取することができ、多忙な現代人に、効率的に栄養バランスのとれた食事（スナック）を提供することができる新たな加工食品、および、その製造方法を提案するものである。

本願発明の加工食品は、その中身にご飯が含まれており、そしてそのケーシングが可食性の蛋白質で構成されているので、これを食するだけで、炭水化物と蛋白質とをバランス良く摂取することができ、多忙な現代人に、栄養バランスのとれた簡便な食事（スナック）を提供することができる。

すなわち、ご飯を含む中身がケーシングによって一定の形状に保持されている上、ケーシングが可食性であるので、ケーシングごとそのまま食することができるのであり、きわめて簡便に食することができるのである。

しかも、ケーシングの中身は、日本人の主食であるご飯を含む調理物であるので、スナック食品として、肉類を主成分とする洋風の副食糧のものしかなかった従来に比して、とくに日本人にとってなじみやすく、飽きがこない。

さらに、ケーシングの内部のご飯混合物は、ケーシングによって保持されていることから、とくにご飯がいたずらにつきこねられて飯粒が変形するということが少なく、さくさくとした舌ざわり、

【問題を解決するための手段】

上記の問題を解決するため、この発明では、次の技術的手段を講じている。

すなわち、本願発明の加工食品は、少なくともご飯と調味料との混合物が、可食性蛋白質で構成されたケーシング内に充填されていることを特徴とする。上記ケーシングとしては、コラーゲンフィルムや豚腸あるいは羊腸などの、人工再生、あるいは天然蛋白質からなるチューブ状ケーシングを使用することができる。

そうして、上記加工食品の製造方法は、

少なくとも、ご飯と、調味料とを混合してこれらの混合物を得るステップ、

上記混合物を可食性蛋白質でできたケーシング内に充填するステップ、

および、

上記混合物が充填されたケーシングを加熱するステップ、

を含む。

【作用および効果】

飽ざわりが得られて食べやすい。

また、ケーシングがコラーゲンや豚腸、羊腸などの可食性蛋白質で構成されていることから、さらに次のような効果がある。

すなわち、上記の可食性蛋白質は、通気性を有していることから、食する直前にオープンなどで加熱したとき、中身のもつ香り（風味）がケーシングを透過してケーシングの周囲からただよい、これが非常に食欲をそそるとともに、美味しく食することができるのである。

【実施例の説明】

以下、本願発明の実施例を図面を参照して具体的に説明する。

第1図は本願発明の加工食品の一例の製造工程図である。なお、本例は、ケーシング内に充填すべき混合物が、ご飯と、畜肉、その他を含む洋風ビラフ風のものである例である。

まず、鶏、牛、豚、羊等の畜肉をチョップしてほぼ3mmないし5mm目の畜肉片としておく（ステップ1）。なお、畜肉片は、鶏肉のみ、牛肉の

み等の、単一種類の畜肉であってもよいし、たとえば鶏肉と豚肉とを混合したものであってもよい。

一方、ご飯は、うるち米のみ、あるいはうるち米ともち米との混合米を洗米して60ないし90分水切りしたものを炊飯して得る(ステップ2、3、4)。もち米を混合すると、炊き上がりのご飯の表面にねばりが生じるので、これが後記するようにご飯と畜肉との混合物をケーシングに充填し、かつ加熱する際にケーシング内のご飯・畜肉混合物に与えられる保形力を強化するので都合がよい。

そうして、本例では、このご飯にオニオンをバターあるいはサラダ油でいためて得たもの(ソテオニオン)を、サラダ油およびトマトケチャップとともに混ぜ合わせる(ステップ5)。なお、上記のようにしてご飯とソテオニオンとを混合したものは、自然冷却する(ステップ6)。

こうして得られた畜肉片とご飯は、調味料とともに混合されるのであるが(ステップ7)、その手順はたとえば次のようにされる。

物Aの膨脹との相互作用により、中身の混合物Aが過度に圧縮を受け、中身に一定の保形力が与えられる。また、第2図および第3図に示すように、ケーシングが中身の混合物表面の凹凸に密着状に被着し、ケーシングの外面に食品らしい表面ふうあいと、光沢が得られる。

なお、上記の加熱前、あるいは加熱後において、図示しない串を半製品的一端から突き刺し、あたかも、フランクフルトソーセージのような態様としておく、と、食するときに箸や食器を使用する必要がなく、より簡便に食することができるようになるので都合がよい。

加熱後は、冷却、凍結、外装包装工程を経て保管される(ステップ11、12、13、14)。なお、冷凍食品としない場合には、凍結工程が省略され、所定の包装が成される。

以上のようにして作られた加工食品は、中身がすでに調理済みであるので、もちろんそのまま食することができるが、たとえば電子レンジやオーブンで180度ないし200度に加熱すると、さらに

まず、畜肉片に食塩、および冷水を加えて良く練り、次に調味料、および香辛料(以下、これをあわせて調香料という。)を加えて均一に分散させ、そうして、上記のご飯とソテオニオン等の混合物を加え、軽く混ぜあわす。

次に上記の混合物Aは、ケーシングB内に充填され、かつケーシングBが封止される(ステップ8、9)。このケーシングBとしては、チューブ状のものが適当であり、コラーゲンフィルム、豚腸、羊腸などの、人工再生あるいは天然の可食性蛋白質からなるものが使用される。チューブ状のケーシングへの上記ご飯・畜肉混合物の充填の手法としては、ソーセージを製造する場合のそれを援用することができ、混合物充填後、内部の空気を追い出しながら、チューブの両端を結束するなどして封止すればよい。

次に、ケーシング内にご飯・畜肉混合物が充填、封止された半製品は、加熱調理(ステップ10)され、このとき、畜肉に熱がとおるとともに、熱による可食性ケーシングBの収縮と、中身の混合

美味しく食することができる。これは、単に温められるからではなく、ケーシングが蛋白質でできた可食性のものであることに依る。すなわち、このような可食性ケーシングは、通気性を有していることから、加熱によって中身から放散される香り(風味)がケーシングを透過してたゞよい、これが非常に食欲をそそる作用を発揮するとともに、蛋白質自体が加熱されたときに生じる香りも生じ、さらに美味しく食することができるのである。

以上の工程を経て製造される本発明の加工食品の原材料配合例および調香料配合例を第1表および第2表に示す。

本例においては、畜肉とご飯の他にソテオニオンが含まれているので、肉と野菜の風味を備えていてさらに美味しく食することができ、栄養バランスもよい。しかしながら、第1表および第2表の配合例はあくまでも一例であり、ソテオニオンの混合を省略してもよい。また、調香料の配合も適当に変化させて風味を変えることもできる。たとえば、調香料としてトマトケチャップあるいは

はトマトピューレを混合すると、トマト風味となり、カレールーを混入するとカレー風味となる。また、調味料として醤油を主に使用して、焼飯風とすることもできる。また、畜肉の混合割合も自由に加減し、バリエーションを拡げることできる。

4. 図面の簡単な説明

第1図は本願発明の製造方法の一例の工程流れ図、第2図は本願発明の加工食品の一例の全体図、第3図はその横断面図、第1表は原材料配合例、第2表は調味料配合例である。

出願人 日本ハム株式会社
代理人 弁理士 樋口 豊治
同 弁理士 吉田 敏

<原材料配合> 第 1 表

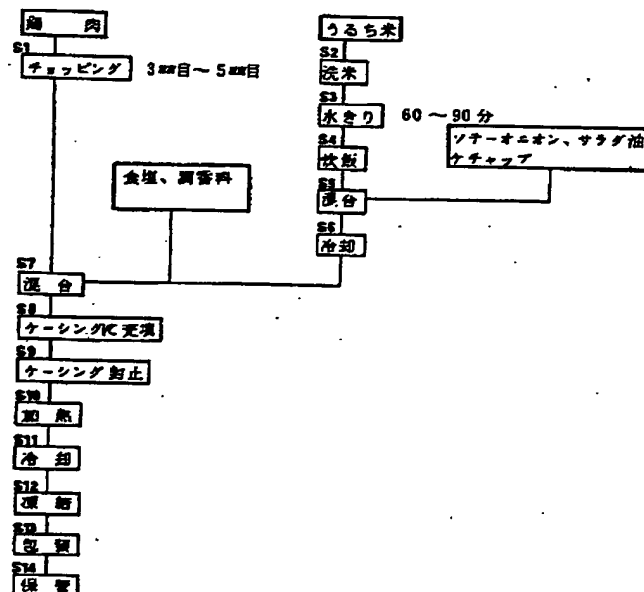
原 材 料 名	kg	%
鶏 肉	60	49.18
ご 飯	40	32.78
ソテーオニオン	10	8.20
冷 水	3	2.46
植 物 油	2	1.64
トマトケチャップ	3	2.46
調 香 料	4	3.28
合 計	122.0	100.00

<調味料配合> 第 2 表

添 加 物 名	kg	%
食 塩	1.0	0.82
砂 糖	0.6	0.49
化学調味料	0.4	0.33
スパイス	0.5	0.41
しょう油	1.5	1.23
計	4.00	3.28

第 1 図

㊟ 製法概略



特開平1-304857 (5)

手続補正書 (方式)



平成元年07月10日

特許庁長官 吉田 文毅 殿

1. 事件の表示

昭和63年特許願第13433号

2. 発明の名称

加工食品およびその製造方法

3. 補正をする者

事件との関係 特許出願人

住所 大阪府中央区南本町3丁目6番14号

名称 日本ハム株式会社 (行政区画による表示変更)

4. 代理人

住所 大阪府天王寺区玉造元町2番32-1301

電話 (06) 764-6664

氏名 (7892) 弁理士 樋口 豊治

ほか1名

5. 補正命令の日付

平成01年6月12日

(発送日…平成01年7月04日)

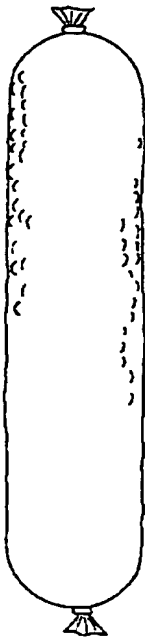
6. 補正の対象

明細書の図面の簡単な説明の欄

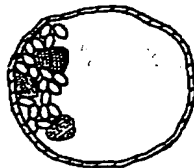
方式
審査



第2図



第3図



7. 補正の内容

明細書第11ページ第10行目ないし第11行目の「第3図はその横断面図、…第2表は調香料配合例である。」を「第3図はその横断面図である。」と補正する。

THIS PAGE BLANK (USPTO)